

# Brexitas

Kiekis: 21 litras  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: Petrambijus  
Receptas sukurtas: 2017-11-28 14:37:56  
Receptas modifikuotas: 2018-02-05 18:43:04

OG: 1.060  
FG: 1.022  
ABV: 5.0 %  
IBU: 38  
EBC: 26  
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Bazinis salyklas  
Karamelinis salyklas

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--------------|--------------|------------|
| 3.0          | 6.000        | 92.3       |
| 207.0        | 0.500        | 7.7        |
|              | <u>6.500</u> |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Apollo  
Target

### Forma

Spurgai  
Spurgai

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)

### AA (%)

19.0  
11.7

### IBU

16.7  
21.3

### Kiekis (g)

10  
50  
60

### Laikas

40  
10

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Windsor II karta

### Kiekis (g)

100.0

## Pastabos

24 virimui, **Brexitas**  
Angliškas elis, skatinantis savarankiškumą.

Virta 2018-01-20  
Pilstyta 2018-02-03

Pradinis vandens kiekis 18 l  
Antroko tekinimas 14,5 l  
Salinta 72 (pilta į 80), pabaiga su ?. Iki pabaigos nešildyta. 60 min.  
Batch sparging. antrokas nemišytas ir nenupilto šiuokšlės, atrodo taip geriau efektyvumui.

Virta 60 min. Gana stipriai, gal pavyktų atkartoti hiustono antano 2 stebuklingą skaidrumą.

OG prieš virimą 12  
Pradinis BRIX 15  
Galutinis BRIX 5,6

(mieles windsor nuo 17 iki 22)  
Startas su 23 C iškart dedant į 18-22 C aplinką, fermentacija dvi savaites

Pilstymas į butelius ir gazavimas 3-4 gr/l.

Mielės naudotos  
Salyklas 6 E  
Apyniai 3 E